

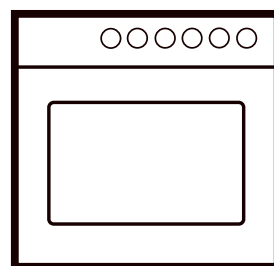
ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

(E) Instrucciones de uso y de montaje

(P) Instruções de uso e de montagem

GEH 640.0



Para o seu conhecimento

Por favor, leia cuidadosamente as informações contidas neste manual. Elas dão importantes indicações a respeito da segurança, da instalação, do uso e da manutenção do aparelho.
O aparelho é destinado exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.
Conserve cuidadosamente este manual de instruções.

Categoria do fogão a gás integrável

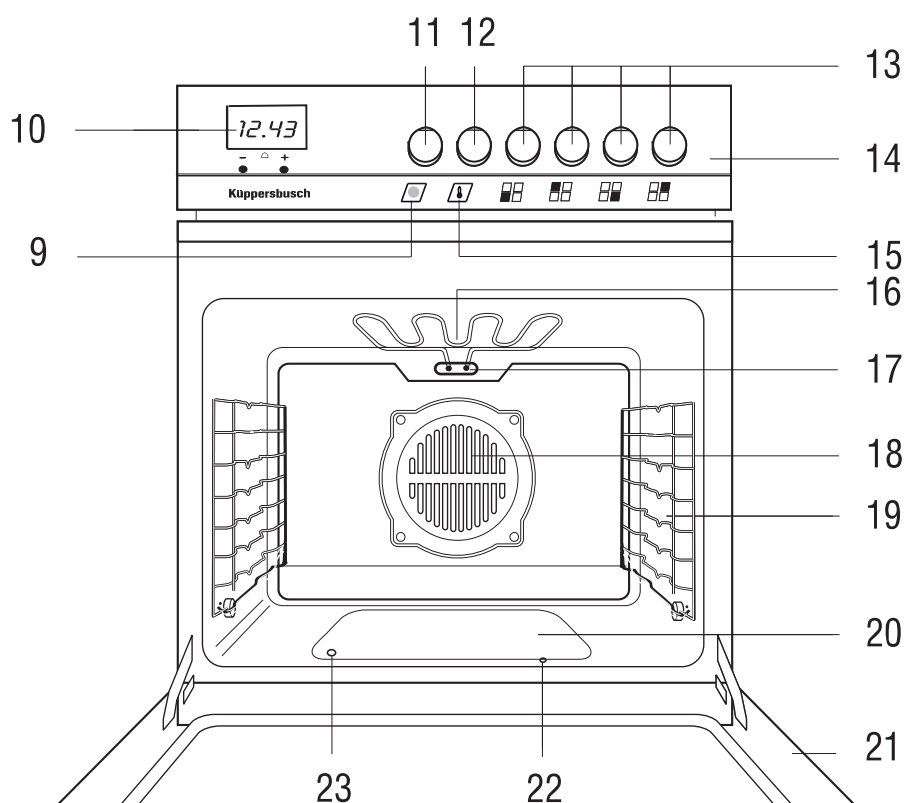
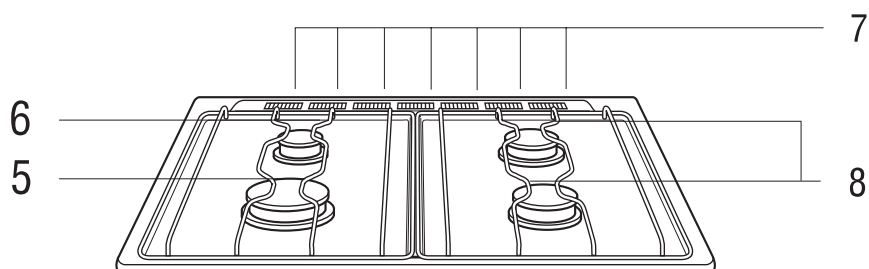
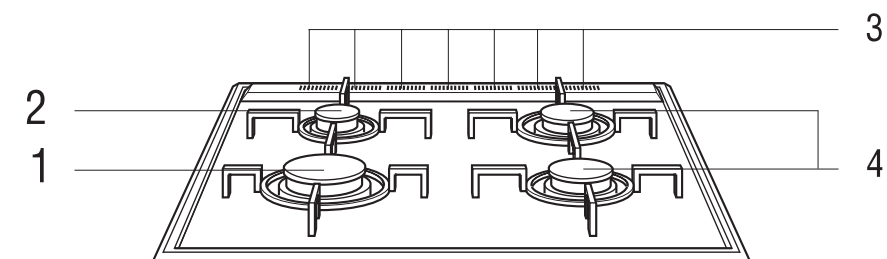
Alemanha (DE)	cat. II2ELL3B/P	20/50 mbar
Dinamarca (DK)	cat. II2H3B/P	20/28-30 mbar
Finlândia (FI)		
Suécia (SE)		
Islândia (IS)		
Países-Baixos (NL)	cat. II 2L3P	25/50 mbar
	cat. II2L3B/P	25/28-30 mbar
Bélgica (BE)	cat. II2E+/3+	20/25/ /28-30/37 mbar
França (FR)		
Grã-Bretanha (GB)	cat. II2H3+	20/ /28-30/37 mbar
Espanha ES)		
Itália (IT)		
Portugal (PT)		
Irlanda (IE)		
Grécia (GR)		
Áustria (AT)	cat. II2H3B/P	20/50 mbar
Luxemburgo (LU)	cat. I2E	20 mbar
	cat. I3+	28-30/37 mbar

O aparelho pertence à classe de aparelhos 3. Ele também pode ser utilizado em outros países além daqueles indicados no mesmo. Alterações no aparelho e o tipo de sua conexão têm essencial influência sobre o funcionamento seguro e sem problemas do mesmo em todos os outros países.

Índice

Uma vista geral do seu aparelho.	36
Indicações de segurança.	37
A conexão e o funcionamento	
A placa do fogão	
O forno	
Antes de usar o aparelho pela primeira vez.	37
Eliminar materiais de embalagem e aparelhos velhos	
Primeira limpeza	
Timer electrónico de tempos breves com função de desligamento	38
Ajustar hora	
Ajustar timer de tempos breves	
O uso das zonas de cozinhar	38
Para acender e apagar as zonas de cozinhar	
Indicações referentes ao uso de painéis correctas	
O forno	39
Seleção do modo de operação e da temperatura	
Símbolos dos selectores e modos de operação	
Ajustes do termostato	
Para acender o queimador do forno e ajustar a temperatura	
Possibilidades para intercalação e peças de intercalação	
Assar carnes	
Descongela	
Assar massas	
Valores indicativos para assar	
Fazer conservas	
Grelhar na chapa	
backmobil® Acess. especial nº. 600	42
Limpeza e conservação	43
Indicação	
backmobil®	
O forno	
Ajuda em caso de falhas	44
Placa de identificação	
Indicações para montagem	44
Planejar as conexões de alimentação	
Montagem no móvel de cozinha	
Para montar a placa de vitrocerâmica a gás	
Para montar a placa do fogão	
Para testar os cabos e tubulações de alimentação	
Para verificar o queimador do forno	
Para testar os queimadores das zonas de cozinhar	
Ajuste por parte de fábrica/possibilidades de adaptação . . .	48
Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos	
Tabela dos bicos	
Jogos de bicos para adaptação	
Tabela de cargas	
Rendimentos úteis de acordo com a EN 437	
Para adaptar os queimadores das zonas de cozinhar	
Para adaptar o queimador do forno	
Montagem final	

Uma vista geral do seu aparelho



- 1 Queimador forte
- 2 Queimador auxiliar
- 3 Fendas de ventilação
- 4 Queimador normal
- 5 Queimador forte
- 6 Queimador auxiliar
- 7 Fendas de ventilação
- 8 Queimador normal
- 9 Indicador de funcionamento do forno
- 10 Temporizador electrónico
- 11 Selector do forno
- 12 Regulador da temperatura do forno
- 13 Reguladores das zonas de cozinhar
- 14 Pannel de comando
- 15 Indicação do funcionamento a gás do forno
- 16 Grelha
- 17 Grelha a raios infravermelhos
- 18 Ventilador de ar quente
- 19 Barra do suporte deslizante
- 20 Chapa de cobertura para o queimador do forno
- 21 Porta do forno
- 22 Orifício de acendimento auxiliar
- 23 Orifício para inspecção

Acessórios especiais fornecíveis:

Coroa para panelas pequenas	Acess. nº. 160
Grelha	Acess. nº. 440
Tabuleiro para carne	Acess. nº. 441
Tabuleiro p/ bolos (Alu)	Acess. nº. 542
Pingadeira	Acess. nº. 543
backmobil®	Acess. nº. 600

Indicações de segurança



A conexão e o funcionamento

- Antes de fazer a conexão do aparelho, verifique se as condições locais de conexão (tipo e pressão do gás) estão de acordo com o ajuste do aparelho. Este aparelho não será conectado a uma tubulação de gás de descarga. Ele deve ser montado e conectado conforme as condições válidas de instalação. Devem ser especialmente atendidas as providências adequadas para a ventilação. O uso do fogão a gás propicia a formação de calor e humidade no ambiente onde está instalado. Por este motivo, ele só pode ser colocado em funcionamento em ambientes bem arejados. Mantenha os orifícios de ventilação abertos ou providencie um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex. uma calota de aspiração). Se o uso do fogão a gás for particularmente intensivo, pode ser necessária uma ventilação adicional, p. ex., deixar uma janela aberta ou ligar a calota de aspiração no nível mais alto.
- Os aparelhos da Küppersbusch são fabricados de acordo com as disposições de segurança concernentes. Só podem ser conectados fogões da Küppersbusch com placas de fogão da Küppersbusch.
- A conexão de gás, bem como os trabalhos de regulação e adaptação devem ser realizados somente por um técnico autorizado. Ao fazer isto, as normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de gás devem ser totalmente respeitadas.
- O aparelho só pode ser colocado em funcionamento num ambiente muito bem arejado.
- Não use o aparelho para aquecer ambientes.
- Em caso de falhas de funcionamento, bloqueie imediatamente a entrada de gás.
- A manutenção e a reparação dos aparelhos devem ser executadas somente por um técnico da assistência técnica, instruído pelo fabricante. Nas reparações das instalações de condução de gás, a alimentação de energia eléctrica deve ser completamente desligada. Trabalhos realizados não conforme comprometem a sua segurança.
- No funcionamento com gás líquido (butano/propano), todas as ligações entre a botija de gás e o aparelho devem estar hermeticamente realizadas.
- As mangueiras de alimentação que estão assentadas livremente não devem ser dobradas nem colocadas sobre superfícies quentes.
- As superfícies do fogão, a porta do forno e o aparelho de cozinhar ficam quentes quando estão em funcionamento. Mantenha, por princípio, crianças afastadas.
- Não prenda o cabo de conexão de aparelhos eléctricos na porta do forno nem o deixe sobre as zonas de cozinhar quentes.
- Não puxe o aparelho pela alça da porta do forno.
- Recomendamos solicitar uma manutenção em períodos proporcionais.

A placa do fogão

- Calotas de aspiração instaladas acima da superfície de cozinhar devem estar a uma distância mínima de 650 mm.
- Use os queimadores das zonas de cozinhar somente quando as panelas estiverem sobre os mesmos.
- Esteja atento para que as coroas encaixáveis e as tampas dos queimadores sempre fiquem exactamente assentadas.
- Atenção! Em caso de falta de corrente eléctrica, o acendimento por faíscas eléctricas não funciona. Para acender, use fósforos ou algo parecido.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem auto-inflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos, p. ex. batatinhas fritas, devem ser preparados sob observação. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água! Coloque a tampa, desligue a zona de cozinhar e retire a panela da zona de cozinhar quente.
- Em caso de fissuras, rachaduras ou rupturas na placa de vitrocerâmica, desligar imediatamente o aparelho. Desligar o fusível.

- Observe constantemente as painéis de pressão até que tenha sido atingida a pressão correcta. Primeiramente, gire o regulador do queimador da zona de cozinhar até a potência máxima e depois, em devido tempo, gire-o de volta (segundo as indicações do fabricante da panela).
- As fendas de ventilação existentes na placa do fogão não devem ficar cobertas.

O forno

- Ao fazer reparações e ao substituir lâmpadas incandescentes do forno, o aparelho precisa ser desconectado da rede eléctrica (desconecte o fusível).
- Não coloque de forma alguma dentro do forno objectos que possam causar algum perigo caso o mesmo seja ligado involuntariamente.
- Tenha cuidado ao trabalhar com o forno quente. Use pega para panelas quentes, luvas (de tecido) ou algo parecido.
- A porta do forno precisa ficar bem fechada. Em caso de danos na vedação da porta, nas dobradiças, nas superfícies de contacto da porta, bem como ruptura no vidro da porta, não use o aparelho antes do mesmo ter sido reparado e testado por um técnico.
- Atenção! Ao abrir e fechar a porta do forno, não pegue nas dobradiças da mesma. Perigo de lesões!
- Quando estiver a preparar alimentos no forno, sempre deixe a porta do mesmo completamente fechada.
- Mantenha uma distância de no mínimo 5 cm da grelha e do calor superior.
- Com o forno fechado, uma tentativa de acendimento do mesmo só pode durar no máximo 15 segundos. Se não ocorrer o acendimento dentro deste tempo, primeiramente abra a porta do forno e deixe-o ventilar no mínimo por 1 minuto antes de tentar o acendimento do mesmo novamente.
- Durante o funcionamento, abrir e fechar cuidadosamente a porta do forno para que a chama do queimador do mesmo não se apague.
- As fendas de ventilação na placa do fogão servem para a ventilação e evacuação do ar do forno e não podem ficar encobertas!

Antes de usar o aparelho pela primeira vez

Eliminar materiais de embalagem e aparelhos velhos

Elimine a embalagem de transporte do aparelho, de preferência, sem prejudicar o meio-ambiente.

Na Alemanha, o comerciante que vendeu o aparelho aceita a devolução da embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao circuito de materiais economiza matéria-prima e reduz a concentração de lixo.

Aparelhos velhos contêm materiais ainda manufacturáveis. Entregue o seu aparelho velho em um depósito central de reciclagem.

Antes de eliminar os aparelhos velhos, os mesmos precisam ser inutilizados. Desta forma, evita-se abusos.

Primeira limpeza

Remova a embalagem e as peças alheias. Limpe o aparelho antes de usá-lo pela primeira vez.

Limpe a superfície de cozinhar, o tabuleiro para bolos, a pingadeira, a grelha, etc. com um pano húmido e um pouco de detergente.

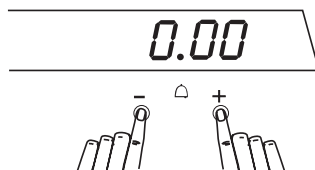
Aquecer o forno:

Feche a porta do forno. Aqueça o forno com o calor superior e o inferior a 250 °C durante 60 minutos. „O cheiro de novo" é inofensivo se, ao mesmo tempo, arejar muito bem a cozinha.

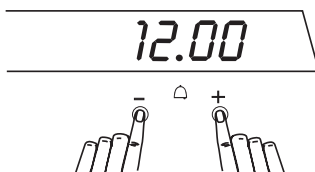
Timer electrónico de tempos breves com função de desligamento

Ajustar hora

Após a primeira conexão do aparelho e após a falta de energia, aparece no visor „0.00“.



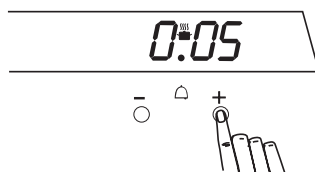
Apertar simultânea e rapidamente ambas as teclas seguidas da tecla "Mais" ou "Menos".



Selecione imediatamente a hora corrente operando com as duas teclas de direcção.

Ajustar timer de tempos breves

O timer de tempos breves possui uma função de desligamento. Após o decurso do tempo ajustado soa um sinal acústico. Simultaneamente a função ajustada do fogão se desliga automaticamente.



Apertar a tecla direita de ajuste, até que o tempo de duração apareça no indicador.

O símbolo se ilumina e o tempo ajustado começa a correr.



Após o decurso do tempo ajustado, soa um sinal. A função do fogão é desligada automaticamente.

No visor aparece novamente a hora atual.



Para desligar o sinal, pressionar por um instante uma das duas teclas de ajuste.

Se não se consegue desactivar o sinal manualmente, o mesmo será desactivado automaticamente em 2 minutos. O sinal de cozedura lampeja e o forno permanecerá desligado até que o alarme seja desactivado.

O uso das zonas de cozinhar



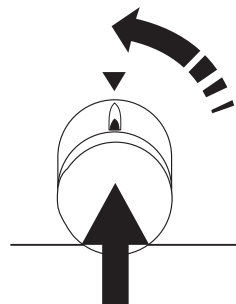
Observe as indicações de segurança da página 37!

Para acender e apagar as zonas de cozinhar

Cada zona de cozinhar possui o seu próprio regulador. Todos os reguladores são embutíveis. Através dos símbolos existentes no painel de comando, pode-se reconhecer qual regulador pertence a qual zona de cozinhar.

Os queimadores das zonas de cozinhar são acendidos através de uma faísca eléctrica. Eles também podem, evidentemente, ser acendidos com fósforo ou algo parecido (p. ex.: em caso de falta de corrente eléctrica).

Para acender os queimadores das zonas de cozinhar



- Prima o regulador da zona de cozinhar para desembuti-lo.
- Gire o regulador para a esquerda até a posição do caudal máximo de gás e prima-o para dentro até o meio, até sentir uma resistência. A chama acende-se.
- Mantenha o regulador da zona de cozinhar ainda por 5-10 segundos premido e, antes de soltá-lo, prima-o com força mais uma vez. A chama fica a arder.

Se não conseguir fazer o acendimento, repita o processo novamente após aprox. 2 segundos. Prima o regulador por um pouco mais de tempo e event. um pouco mais firmemente.

Para ajustar o nível de caudal de gás

Sobre os reguladores das zonas de cozinhar estão marcados os níveis de caudal de gás máximo e mínimo. A regulagem da chama pode ser feita independentemente de níveis intermediários.



- Faça, se for possível, levantar fervura no nível mais alto e continue a cozinhar no nível mais baixo.

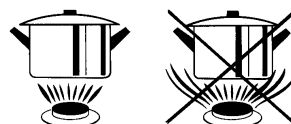
Para apagar os queimadores das zonas de cozinhar

- Gire o regulador da zona de cozinhar para a direita até a posição neutra. Todos os queimadores das zonas de cozinhar estão protegidos termoelectricamente. Caso a chama se apague involuntariamente (p. ex. se o alimento transbordar para fora da panela ou se houver uma forte corrente de ar), a entrada do gás é interrompida automaticamente.

Indicações referentes ao uso de panelas correctas

Usando-se as panelas correctas, economiza-se tempo de cozimento e energia.

Use panelas com diâmetros adequados à zona de cozinhar.

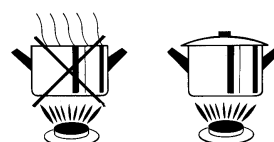


Concilie o tamanho da panela com o da zona de cozinhar. A chama deve ficar coberta pelo fundo da panela. Ela não deve arder para fora do fundo da mesma.

Queimador	Diâmetros de panelas
Queimador forte (2,8 kW)	240 - 260 mm
Queimador normal (1,9 kW)	200 - 220 mm
Queimador auxiliar* (1,1 kW)	ca. 120 mm

* Sobre o queimador auxiliar, também podem ser usadas panelas menores, usando-se a coroa para panelas pequenas (acess. nº 160).

Sempre coloque uma tampa sobre a panela.



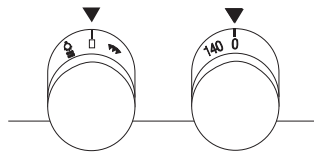
O alimento deita por fora da panela se a chama for muito grande. Com um pouco de prática, você conseguirá fazer o ajuste da chama correcto de tal forma que o alimento não deite mais por fora da panela, mesmo se esta estiver com a tampa.

O forno



Observe as indicações de segurança da página 37!

Seleção do modo de operação e da temperatura



Para seleccionar o modo de operação:

com Selector do forno (interruptor da esquerda).

Para acender o queimador do forno e ajustar a temperatura:

com Regulador da temperatura do forno (2º. interruptor da esquerda). (

A indicação do funcionamento eléctrico do forno ilumina-se no painel de comando se um modo de operação estiver seleccionado.

A indicação do funcionamento a gás do forno ilumina-se se o queimador do forno tiver sido acendido e apaga-se aproximadamente dentro de 20 segundos após o queimador do forno ter sido desligado.

Símbolos dos selectores e modos de operação

0	Desligar	
	Iluminação	Selecione a função do forno Aquecimento superior e inferior.
	Ventilação a frio	Sem ajuste de temperatura, para descongelar e refrigerar cuidadosamente.
	Ar quente	Para assar carnes, assar bolos e cozer sobre vários níveis de intercalação. No caso do modo de operação ar quente, trabalhe somente com temperaturas até 200°C. Excepto em caso de pizza e pão.
	Grelha	Para grelhar pequenas quantidades de carne.

O forno está equipado com um termostato que regula a temperatura somente se a porta do forno estiver fechada, reduzindo o tamanho da chama. Com a porta do forno aberta por mais tempo, a chama torna-se automaticamente maior.

Mesmo assim, sempre feche a porta do forno cuidadosamente durante o funcionamento do mesmo para que a chama não se apague.

O queimador do forno está protegido termoelectricamente. Caso a chama se apague involuntariamente, a entrada do gás é interrompida automaticamente e a indicação do funcionamento a gás do forno apaga-se.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após o forno ter sido desligado e voltar a accionar-se por causa do reaquecimento!

Ajustes do termostato

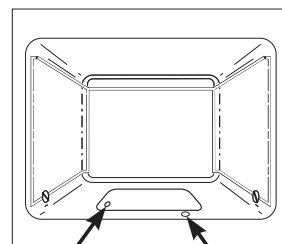
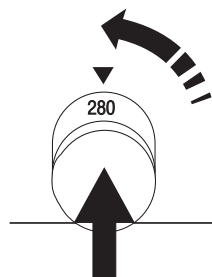
Temperatura	Ar quente	Calor superior/inferior
em °C	apropriado para	
260-280		assados rápidos
240	assar pizza	assar bolos
230	assar massa azeda	assar bolos, assar carnes
200	grelhar com ar quente, assados rápidos	assar bolos, assar carnes
180	assar bolos, assar carnes, azer conservas	assar bolos, assar carnes
160	assar bolos, assar carnes	azer conservas
150	descongelar, assar bolos	
140	assados de clara de ovos	bolos de mel

Para acender o queimador do forno e ajustar a temperatura

O queimador do forno pode ser acendido com o forno aberto ou fechado.

O queimador do forno é acendido através de uma faísca eléctrica.

Ele também pode, evidentemente, ser acendido com fósforo ou algo parecido através do orifício auxiliar de acendimento "B" (p. ex. em caso de falta de corrente eléctrica).



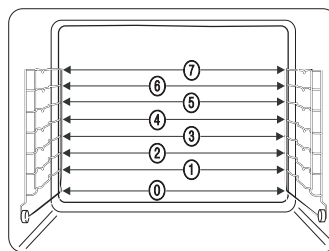
O queimador do forno fica a arder no caudal máximo de gás até que tenha sido atingida a temperatura seleccionada.

- Prima o regulador da temperatura para desembuti-lo.
- Gire o regulador para a esquerda até os 280 °C e prima-o para dentro até o meio, até sentir uma resistência. A chama acende-se.
- Mantenha o regulador da temperatura ainda por 5 segundos premido até que a indicação do funcionamento a gás do forno se ilumine.
- Prima com força o regulador da temperatura mais uma vez antes de soltá-lo. A chama fica a arder. Volte a girar o regulador da temperatura até a temperatura desejada.

Possibilidades para intercalação e peças de intercalação

Em ambos os lados internos do forno há uma grade para intercalação, sendo que cada uma delas possui 8 guias de intercalação. Estas guias formam os níveis de intercalação de 0 a 7.

As alturas de intercalação são contadas de baixo para cima (veja ilustração).



Na guia de intercalação 0 pode ser intercalado o tabuleiro com pizza ou a grelha com a pedra para pizzas.

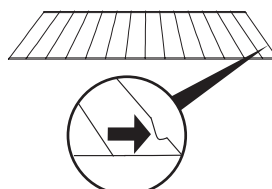
A grelha, a pingadeira ou o tabuleiro serão intercalados - dependendo do alimento a ser preparado - nas guias de intercalação de 1 até 7.

Indicações a respeito das alturas de intercalação são encontradas nos respectivos modos de utilização e nas tabelas de valores de referência.

Não forre o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque o tabuleiro directamente sobre o fundo do forno. O acúmulo de calor resultante disto altera o resultado dos assados e danifica o esmaltado.

Grelha

Para assar bolos e carnes sempre a introduza com a cava virada para baixo. Ao fazer isto, observe que o entalhe das grelhas sempre indique para frente (para a sua direcção).



Assar carnes

Usar tabuleiro fundo e grelha (Acessórios especiais).
Carne: tabuleiro fundo na 1ª e grelha na 2ª barra do suporte deslizante, de baixo para cima.
O tempo de assadura dependente do tipo e da altura da carne. Para medir a carne, levantar ligeiramente, pois depende do seu peso líquido. Para carnes com camada de gordura, o tempo de assadura pode até se duplicar.

Prato	Ar quente	Aquecimento superior/inferior	Tempo de assadura
virar sempre o assado	Temperatura em °C		cada cm da altura da carne em min.
Assado bovino	150-160	180-220	18
Rosbife	180	220-240	10-12
Filé	180	220-240	8
Carne de vitelo	150-160	180-220	12
Carne de porco	150-160	180-220	12-15
Costelinha de porco defumada	150-160	180-220	8
Animal selvagem	150-160	180-220	15
Javali	150-160	180-220	15
Filé selvagem	180	220-240	8-10
Carne de carneiro	150-160	180-220	15
Pato	160-180	180-200	12
Ganso	150-180	180-200	12
Frango	150-180	180-200	8
Peru	150-180	180-200	12
Peixe	150-180	200-220	8

Assar em panela (forno)

Selecionar o tipo de função Ar quente  de 180 a 200 °C.
Pode ser usado qualquer tipo de panela (aço, esmaltado ferro fundido ou vidro), que não possua asas de plástico. (Usando um refratário de barro, seguir as instruções do fabricante).
Aconselhamos o seguinte procedimento:

- Lavar a panela com água e despejar um pouco de gordura.
- Colocar o assado preparado (temperado) na panela. Tampar e colocar no forno frio sobre a grelha.
- Ajustar a temperatura do ar quente de 180 a 200 °C.

Após o término do tempo de assadura, preparar o molho de modo habitual.

Descongelar

Descongelar com **ventilação a frio**  sem ajuste de temperatura

- Para um cuidadoso descongelamento parcial ou total de, p. ex., tortas de natas, manteiga, pão, frutas ou outros géneros alimentícios delicados.
- Para refrigerar.

Descongelar com **ar quente**  até 140 °C

- Para descongelar produtos congelados: Coloque o produto congelado sem a embalagem numa travessa. Coloque a travessa com o produto congelado sobre a grelha e introduza-a no forno na 2ª. ou 3ª. guia de intercalação de baixo para cima.

Assar massas

Não forre o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque.

Formas para bolos

Coloque as formas sempre no centro da grelha, pois elas não podem ficar para fora da borda da mesma. Coloque formas rectangulares transversalmente sobre a grelha. Para assar bolos, use sempre formas para bolos claras.

Tabuleiros

Para retirá-los, levante-os levemente.
Ao introduzi-los novamente, a aresta oblíqua dos mesmos deve indicar para a porta do forno. Sempre introduza os tabuleiros até o encosto. No modo de operação "calor superior/inferior" trabalhe sempre com um nível de intercalação só.

Assar bolos com o ar quente

É possível assar bolos sobre vários níveis

Alturas de intercalação:

Um tabuleiro: veja tabela de assados
Dois tabuleiros 2º e 6º níveis de intercalação de baixo para cima
Três tabuleiros 1º, 4º e 7º níveis de intercalação de baixo para cima.
Se assar várias formas de bolos, o tempo para assar prolonga-se em cerca de 5 a 10 minutos por tabuleiro. Retire os tabuleiros um a um, de acordo com o grau de alourado dos assados. Se na receita não houver nenhuma indicação a respeito do "ar quente", asse com o ar quente em 160 °C.

Importante

Em bolos com cobertura húmida de frutas, a formação de humidade é particularmente alta. Asse, de preferência, no máximo duas formas ao mesmo tempo.

Assar bolos com o calor superior e o inferior

Assar sobre um nível só.

Conselhos

Se não encontrar especificações para uma certa receita, oriente-se por um assado parecido.
Diferenças de altura do assado pode conduzir - no começo do processo de assadura - a alourados diferentes. **Neste caso, não altere o ajuste da temperatura.** Diferenças de alourados igualam-se no decurso do processo de assadura.
Ao assar bolos húmidos pode formar-se vapor de água que forma água de condensação no forno. Uma grande parte escapa pelo canal de vapores e pode assentar-se nos azulejos de cozinha e nas partes frontais dos móveis em forma de água de condensação. Isto está condicionado a leis físicas.

Valores indicativos para assar

Os valores preferenciais para os tipos de função estão evidenciados.

Bolo/biscoito	Ar quente		Aquecimento superior e inferior		Tempo de assadura
	Suporte deslizante	Temperatura em °C	Suporte deslizante	Temperatura em °C	em min.
Massa misturada					
Bolo tipo panetone	2	160	2	170-180	50-65
Bolo tipo inglês	2	160	2	175-190	50-70
Pão-de-ló	2	150-160	2	160-170	60-70
Tortas	2	160-170	2	170-180	40-65
Bases de torta	2	160-170	2	170-180	25-35
Tortas finas de frutas	2	160	2	170-180	45-60
Biscoito	3	150	2	170-180	15-30
Bolo de tabuleiro:					
Cobertura seca	4	140-150	2	170-180	25-35
Cobertura úmida	3	140-150	2	170-180	35-60
Massa de amassar					
Bases de torta	2	160-170	2	180-200	25-35
Torta de requeijão	3	140-150	2	160-170	70-80
Biscoito	3	150	2	170-180	15-35
Bolo de tabuleiro:					
Cobertura seca	4	140-150	2	170-180	25-35
Cobertura úmida	3	140-150	2	170-180	30-50
Massa com fermento					
Bolo tipo panetone	2	160	2	170-180	40-60
Trança	3	160	2	170-180	40-50
Pão doce natalício (pré-aquecer)	3	160	2	175-190	50-70
Biscoito	3	150	2	170-180	15-25
Bolo de tabuleiro:					
Cobertura seca	4	160	2	180-190	25-35
Cobertura úmida	3	160	2	180-190	30-60
Massa de pão-de-ló					
Tortas	3	160	2	175-180	30-40
Rocamboles	4	180	2	190-200	12-20
Biscoito com claras de ovos					
Merengue	3	140	3	140	60-70
Estrelas de canela	3	140	3	150-160	15-20
Biscoito tipo com amêndoas	3	140	3	150-160	20-40
Massa folhada					
Massa folhada	3	170-180	3	200-220	15-30
Massa folhada com fermento	3	170-180	3	200-225	30-40
Massa folhada com nata	3	170-180	3	200-225	30-40
Massa de crescimento rápido	3	180	2	200-220	30-40
Massa com nata e óleo	3	160	2	180-190	25-35
Bolo de mel	3	150-160	2	160-170	20-35
Pão e pizza					
Pão de massa azeda e pão com fermento: pré-aquecer: 230 °C 10 min. a 230 °C	2	160	2	180	50-60
Pão com fermento/ pão branco	2	180	2	200	30-50
Pãozinho/rosca, pré-aquecer:10 min. a 230 °C	3	200	2	220	15-20
Pizza, pré-aquecer 250 °C	0	250			8-12
2 Pizza, pré-aquecer 250 °C	0 + 3	250			10-14

Dois tabuleiros: 2° e 6° níveis de intercalação de baixo para cima
Três tabuleiros: 1°, 4° e 7° níveis de intercalação de baixo para cima.

Fazer conservas

Selecione a função do forno ar quente .

Vidros para conservas

- Para fazer conservas, utilize vidros para conservas corrente no comércio (vidros para conservas com anel de borracha e tampa de vidro).
- Vidros com tampa de rosca ou fecho de baioneta e latas de conserva não são apropriados.

Níveis de intercalação

Para fazer conservas, utilize o 1º. nível de intercalação de baixo para cima.

Indicações para fazer conservas

- Para fazer conservas, utilize a pingadeira. Esta tem lugar para 6 vidros de 1 litro para conservas.
- Coloque uma chávena de água na pingadeira para que se forme humidade suficiente no forno.
- Coloque os vidros para conservas na pingadeira de tal forma que eles não se toquem.
- Os vidros para conserva precisam ser enchidos por igual e estejam bem fechados.
-

Tempos para fazer as conservas

Selecione a função do forno ar quente e ajuste a temperatura em 160 °C.

Frutas e pepinos de conserva

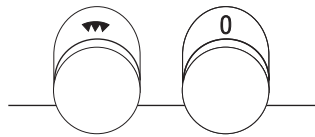
- Assim que o líquido do primeiro vidro (na maioria das vezes, o vidro dianteiro à direita) começar a borbulhar (em vidros de 1 litro, após 15 a 20 minutos), desligue o forno.
- Deixe os vidros dentro do forno fechado por mais 30 min (em caso de frutos delicados, p. ex. morangos, cerca de 15 minutos).

Legumes ou carnes

- Assim que o líquido do primeiro vidro começar a borbulhar, abaixe a temperatura para os 140 °C.
- Deixe o produto de conserva cozer a 140 °C durante cerca de 60 a 90 minutos.
- Então desligue o forno e deixe os vidros ainda por 30 minutos no forno fechado

Grelhar na chapa com acessório especial nº 540

Selecione  Grelhar.



O regulador da temperatura do forno permanece, neste caso, na posição 0. A indicação do funcionamento eléctrico do forno ilumina-se no painel de comando.

Tabuleiro fundo com tabuleiro para assar (acessório especial) na 1ª barra do suporte deslizante, de baixo para cima, conforme tabelas. Grelhar somente com a tampa do forno fechada.

Pré-aquecer o forno de 5 minutos.

Alimento	Suporte deslizante	Grelhar	
		1º lado em min.	2º lado em min.
Costelinha de porco/bife	6/7	10-13	8-10
Filé de porco	5	12-15	10-12
Salsicha para assar	4/5	10-12	8-10
Espetinho de carne	5/6	8-10	6- 8
Almôndegas	6	10-12	8-10
Filé bovino	7	7- 9	6- 8
Fatias de fígado	7	-4- 6	3- 5
Bife de vitelo	6	7-10	5- 8
Filé de vitelo	6	8-10	6- 8
Costelinha de carneiro	7	10-12	8-10
Costelinha de cordeiro	7	10-12	8-10
Meio frango	4	12-15	10-14
Filé de peixe	7	8-10	6- 8
Trutas	4	7-10	6- 8
Pão de fôrma	6	3- 5	3- 5
Sanduíche de pão de fôrma	5	8-10	

backmobil®

Acessório especial nº. 600)

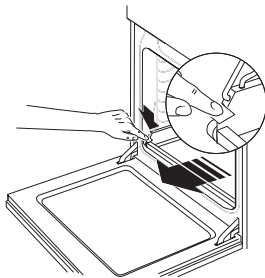
O forno pode ser equipado com um backmobil® (acessório especial nº. 600). O backmobil® facilita o uso do forno.

Para obter bons resultados ao assar carnes ou massas, é importante que seja escolhida a altura de intercalação correcta. Com o backmobil®, você pode colocar a grelha e os tabuleiros - ainda fora do forno - na posição correcta para assar.

Cuidado! O backmobil® e a alavanca de bloqueio podem estar quente. Por isso, use pega para painéis quentes, luvas (de tecido) ou algo parecido.

Para retirá-lo

Prima a alavanca de bloqueio.



Para introduzirá-lo.

Empurre-o devagar até que ele se encaixe.

Limpeza e conservação

Indicação

- Antes de efectuar a limpeza, espere até que o aparelho e o painel se esfriem completamente!

Em geral, é suficiente uma limpeza com um pano húmido e um pouco de detergente após cada utilização. A seguir, seque muito bem com um pano.



- Para fazer a limpeza, não use detergentes agressivos ou que arranham, nem detergentes agressivos como agentes abrasivos, nem palhas de aço, palhas de aço com sabão, esponjas de aço, esponjas plásticas ou esponjas com superfície que arranha.

- Não use detergentes descorantes ou cloretados.

- Remova manchas calcárias, de gordura, de amido e albuminosas o mais rápido possível. Caso contrário - em aparelhos de aço-inox - pode formar-se corrosão em baixo destes pontos, devido à falta de passagem de ar.



- Amoleça incrustações, alimentos ressecados e queimados primeiramente com um pano húmido e então remova-os. Remova impurezas das placas vitrocerâmicas com um raspador para vidro. Açúcar e plástico derretidos devem ser removidos imediatamente da placa quente.

- Limpe a placa vitrocerâmica após cada uso.

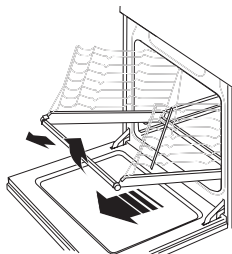
- Trate a placa vitrocerâmica uma vez por semana. Através do tratamento com produtos de conservação corrente no comércio, forma-se uma camada de protecção sobre a mesma. Também a limpeza diária se torna mais fácil. Observe as respectivas indicações do fabricante de detergentes e de produtos de conservação.

- Limpe as tampas dos queimadores e as coroas encaixáveis com lixívia quente.

- Observe que as coroas encaixáveis e as tampas dos queimadores fiquem bem assentadas após a limpeza. Gire as tampas dos queimadores para encaixá-las.

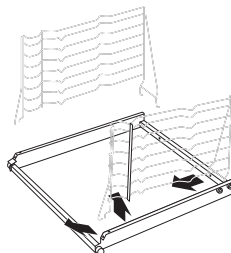
backmobil®

(Acess. nº. 600)



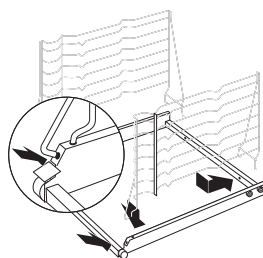
Para retirar o backmobil®

Prima para baixo a alavanca localizada à esquerda por baixo da armação do backmobs®. Puxe-o para fora por cima do batente e retire-o inclinadamente.



Para desmontar o backmobil®

Retire as varetas de fixação das grades de intercalação primeiramente dos furos dianteiros e depois dos furos traseiros, localizados na armação do backmobs®. Agora as grades de intercalação podem ser removidas.

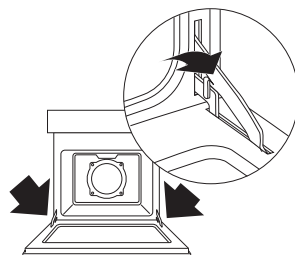


Para montar o backmobil®

Introduza as varetas de fixação das grades de intercalação de volta nos furos da armação do backmobs® na sequência contrária à da desmontagem. Coloque o backmobil® no forno e encaixe a alavanca. Limpeza e conservação

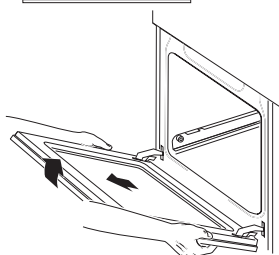
O forno

De tempos em tempos é necessária uma boa limpeza do forno.



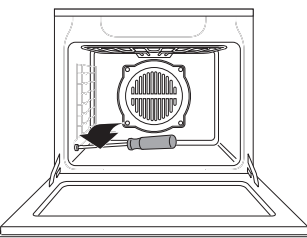
Para retirar a porta do forno

Abra totalmente a porta do forno. Vire para cima os estribos das dobradiças da porta.



Segure em ambos os lados da porta do forno e feche-a devagar. As dobradiças soltam-se dos seus dispositivos de fixação mais ou menos na metade da distância entre a posição aberta e a posição fechada da porta.

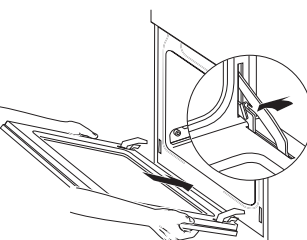
Agora a porta do forno pode ser retirada.



Para desmontar a grade lateral

Solte os parafusos.

Retire a grade de intercalação.



Para colocar a porta do forno

Segure em ambos os lados da porta do forno e introduza as dobradiças nos correspondentes orifícios do forno.

Abra a porta do forno devagar.

Os estribos das dobradiças da porta viram-se para baixo novamente e encaixam-se.

Feche a porta do forno.

Ajuda em caso de falhas

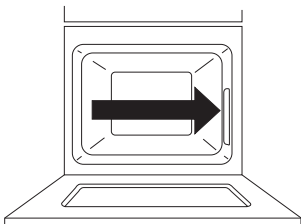


A reparação deve ser feita somente por técnico autorizado!

Falha	Causa	Solução
As zonas de cozinhar não acendem.	Alimentação de corrente eléctrica interrompida.	Verifique a alimentação de corrente eléctrica.
	Restos de alimento ou de detergente entre a vela de acendimento e o queimador.	Desprenda-os e limpe cuidadosamente.
	Vela de acendimento defeituosa.	Chame a assistência técnica. Neste íterim use fósforos.
O aspecto da chama dos queimadores altera-se de repente.	As coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores estão assentados incorrectamente.	Assente bem as coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores.
O regulador das zonas de cozinhar precisa - de repente - ser premido por mais tempo até que a chama fique a arder.	Sensor de temperatura torto.	Desentorte o sensor de temperatura cuidadosamente.
	As coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores estão assentadas incorrectamente.	Assente bem as coroas encaixáveis ou as tampas dos queimadores.
Não é possível desligar o forno.	Componente electrónico defeituoso.	Desconecte o fusível, chame a assistência técnica.
O forno não esquenta.	Fusível da casa defeituoso.	Teste o fusível ou substitua-o.
	O regulador ou o selector da temperatura do forno não estão ajustados.	Ajuste o regulador ou o selector da temperatura do forno.
A iluminação do forno não funciona.	Lâmpada defeituosa.	Para substituir a lâmpada
O vidro da porta está quebrado.		Desligue o aparelho, chame a assistência técnica.
Manchas albuminosas ou de sucos nas peças esmaltadas.	Bolos húmidos ou extracto de carne.	Alteração inofensiva do esmaltado, não pode ser remediada.
Porta do forno não fecha.	Porta ou vedação da porta sujas.	Remova a sujidade da porta ou da sua vedação somente com um pano humedecido em lixívia de detergente.

Placa de identificação

A placa de identificação encontra-se à direita no filete lateral e fica visível assim que a porta do forno for aberta. Anote os seguintes dados da placa de identificação para eventuais consultas com nosso serviço de assistência técnica:



Nº. de fabrico

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Modelo do forno

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Modelo da placa do fogão

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indicações para montagem

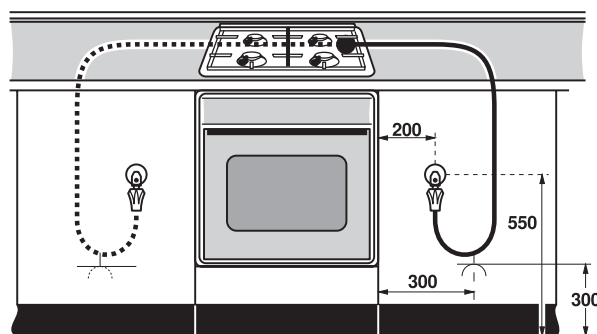
- **Atenção!** Referentemente à conexão de aparelhos, a categoria de aparelhos permitida pode variar segundo a região. Em caso de dúvidas, consulte o fornecedor de gás local para saber a categoria de aparelho permitida. Verifique se as indicações da placa de identificação estão de acordo com as condições de conexão locais. Caso hajam discordâncias, a placa do fogão precisa ser adaptada adequadamente ao tipo de gás ou à qualidade!
- A conexão e a colocação em funcionamento só podem ser realizadas por instalador de gás autorizado, de acordo com as disposições legais válidas.
- Ao ser feita a conexão à rede de gás, devem ser respeitadas as disposições e as normas pertinentes às seguintes instituições:
DVGW Associação alemã dos técnicos de gás e água,
ÖVGW Associação austríaca dos técnicos de gás e água,
TRGI Regras técnicas para instalação de gás,
TRF Regras técnicas para gás líquido,
Prescrições da empresa local de abastecimento de gás.
- Fogões integráveis da Küppersbusch só podem ser interconectados com as placas de fogões integráveis pertencentes a estes, também da Küppersbusch, por um técnico autorizado.
- As normas legais e as disposições da empresa local de abastecimento de energia eléctrica e de gás referentes à conexão devem ser totalmente respeitadas.
- Ao fazer a conexão, a reparação e a substituição da lâmpada incandescente do forno desconecte o aparelho da corrente eléctrica.
- No aparelho instalado, as partes isoladas de funcionamento não podem ser tocáveis.
- Proteja o aparelho com no mínimo 3 mm de distância de abertura de contacto através de interruptores automáticos, de fusíveis ou de relés.

Planear as conexões de alimentação

Rosca de conexão do aparelho: R 1/2 " ISO/R 7-1

Ao fazer o planeamento das conexões de alimentação, observe as seguintes indicações :

Conexão ao gás com mangueira de segurança para gás



A conexão precisa ter um dispositivo de vedação e ser acessível. É recomendável uma tomada de segurança para gás no armário lateral da direita. Uma mangueira de segurança para gás de 800 mm de comprimento (de acordo com a DIN 3383) será aparafusada directamente no bocal da chapa do fogão de tal forma que não haja fugas de gás. Se a conexão for feita no armário lateral da esquerda, é necessária uma mangueira de segurança para gás. Comprimento: no máx. 1,50 m (na Áustria no máx. 1,00 m)!

Conexão ao gás com junção inflexível

A conexão precisa ter um dispositivo de vedação e ser acessível.

Conexão eléctrica

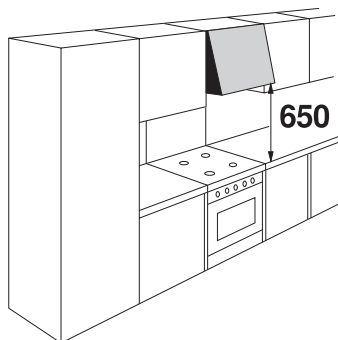
Para a alimentação de corrente eléctrica do forno e do acendimento por faíscas eléctrica é necessária uma tomada de contacto de segurança de 230 a 240 V. O aparelho é fornecido com um cabo de conexão.

Montagem no móvel de cozinha

As partes frontais dos móveis adjacentes precisam ser resistentes a temperaturas de até 100 °C. Isto vale, em particular, para contraplacados, bandas de orlar, superfícies de material sintético, colas e vernizes. As partes frontais dos móveis adjacentes precisam ser resistentes a temperaturas de no mínimo 70 °C. Esta cola impede uma deformação ou soltura dos revestimentos, em particular nos lados estreitos do móvel de encaixe.

Disposições normativas referentes às distâncias conforme a DIN 68901

Distâncias mínimas entre as zonas de cozinhar a gás e as calotas de aspiração: 650 mm ou de acordo com as instruções do fabricante da calota de aspiração.



Este aparelho pode ser instalado com a sua traseira e com um de seus lados junto de armários e paredes de qualquer altura. Porém, o seu outro lado só pode ser colocado junto de móveis que tenham no máximo a mesma altura do aparelho.

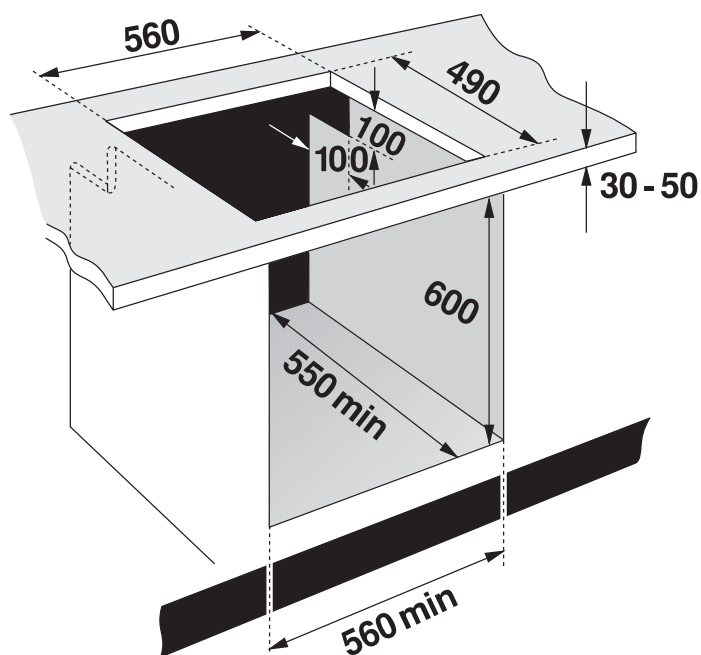


O aparelho precisa ser montado impreterivelmente na posição horizontal.

Preparar o armário para o encaixe

Faça um entalhe de 100 x 100 mm na parte superior da parede lateral do armário para a tubulação de alimentação

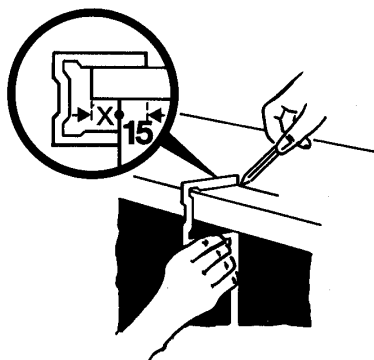
■ **Importante:** Remova uma eventualmente existente parede traseira do armário e ripas de través entre as paredes laterais!



Para fazer o entalhe no balcão de serviço

Juntamente com o aparelho é fornecida uma matriz para traçar o entalhe no balcão de serviço.

■ **Importante:** Trace o entalhe no balcão de serviço somente quando este já estiver firmemente montado.



Posicione a matriz na aresta dianteira do corpo do armário.

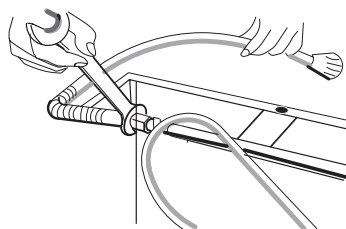
Trace o entalhe no balcão de serviço e recorte-o.

Para remover os dispositivos de segurança para o transporte

- Os dispositivos de material sintético utilizados para um transporte seguro das tampas dos queimadores precisam ser removidos.
- As tampas dos queimadores e as coroas encaixáveis precisam ser removidas de todos os quatro queimadores.
- Para um transporte seguro, os dois queimadores dianteiros estão aparafusados na chapa da caixa. Desaparafuse-os!
- Para um transporte seguro, ambos os queimadores traseiros estão aparafusados nas peças angulares de chapa metálica. Desaparafuse-os. Remova as peças angulares de chapa metálica (Elas não são mais necessárias.).

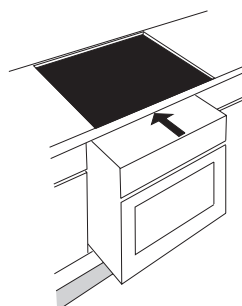
Para fazer a conexão ao gás

Antes de conectar o fogão integrável ao gás, verifique se as indicações da placa de identificação (veja pág. 44) estão de acordo com as condições locais para a conexão ao gás. Caso haja eventuais discordâncias, o aparelho precisa ser adaptado à qualidade de gás correspondente (veja pág. 48).



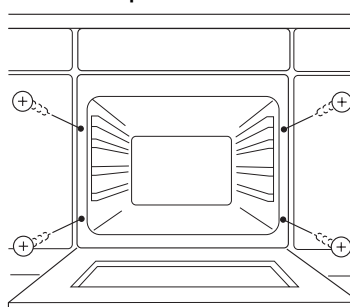
Aparafuse hermeticamente a mangueira de segurança para gás no bocal do fogão.

Para introduzir o aparelho



Empurre o aparelho parcialmente no nicho do armário. Conduza a tubulação de alimentação através do entalhe da parede lateral. Então introduza o aparelho completamente no nicho do armário. Ao fazer isto, tome cuidado para não dobrar ou vergar os tubos em espiral, bem como para não entalar a conexão do aparelho!

Para fixar o aparelho



Abra a porta do forno. Aparafuse o aparelho no armário com os parafusos juntamente fornecidos (posicioná-los diagonalmente de dentro para fora).



Reajuste dos manípulos embutíveis!

Após a conexão e montagem do aparelho, os manípulos precisam ser verificados quanto ao seu funcionamento nas diferentes posições de ajuste.

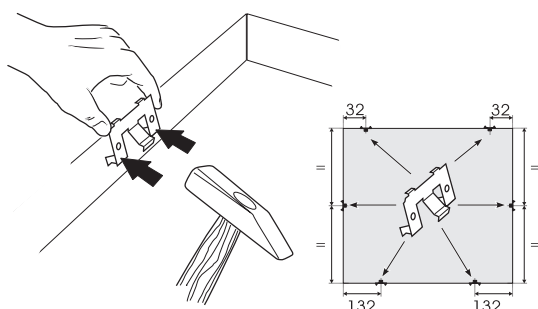
Se, através da conexão à rede de gás ou da montagem no móvel de cozinha, os manípulos não estiverem mais a funcionar perfeitamente, deve ser procedido da seguinte forma:

- Retirar ambos os manípulos do centro.
- Soltar os parafusos ao lado do eixo da torneira, visíveis através da abertura dos manípulos.
- Elevando-se ou rebaixando-se o eixo da torneira com uma chave de fendas através da abertura dos manípulos, alinhar o eixo do manípulo no centro da abertura e, então, aparafusar de novo os parafusos com uma segunda chave de fendas.
- Colocar os manípulos e testá-los de novo.

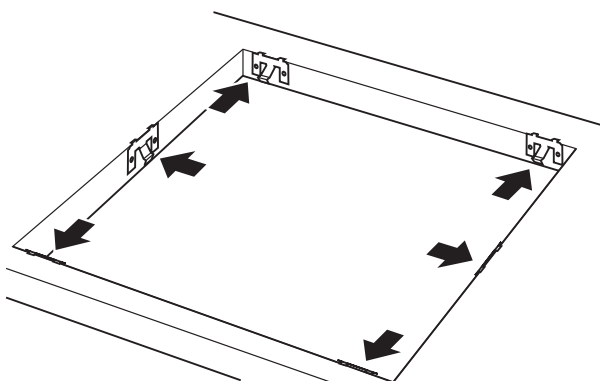
Para montar a placa de vitrocerâmica a gás

No estado de fornecimento, as peças não estão montadas.

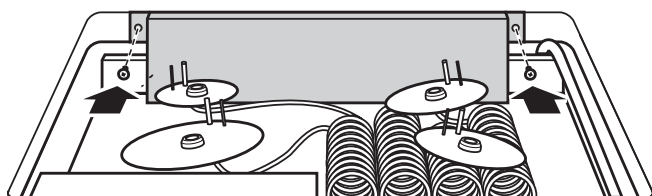
Com a técnica de clips, a montagem é simples, rápida e sem problemas.



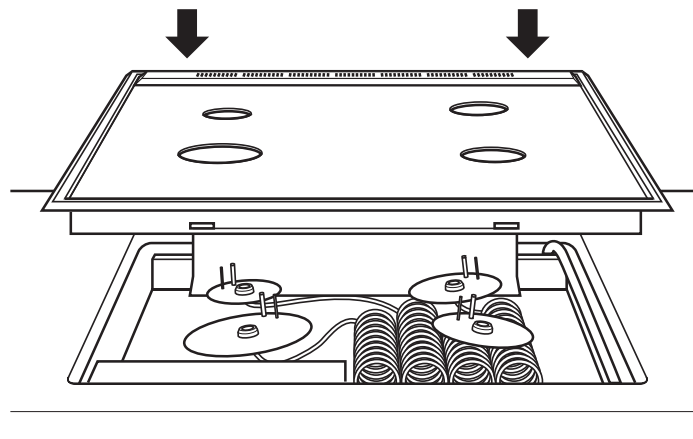
- Fixe os clips no entalhe do balcão de serviço nas distâncias indicadas na ilustração seguinte. Com o encosto horizontal, não é necessário um alinhamento da altura. Caso o entalhe do balcão de serviço fique um pouco grande, existe a possibilidade de aparafusar os clips para aumentar a tensão de mola dos mesmos.



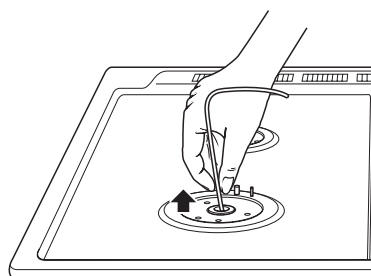
- Fixe o canal do ar de descarga, fornecido separadamente, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço com os parafusos 4,2 x 16 mm anexos.



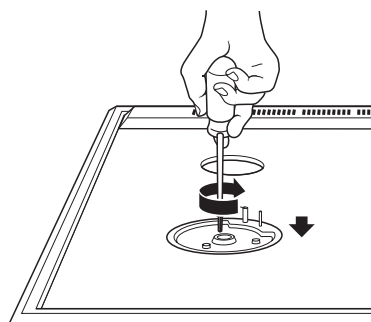
- A seguir, monte os queimadores.



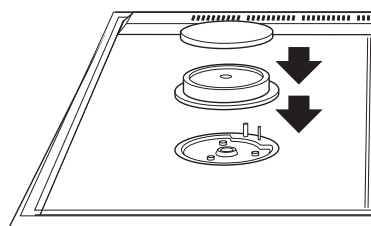
Para montar os queimadores



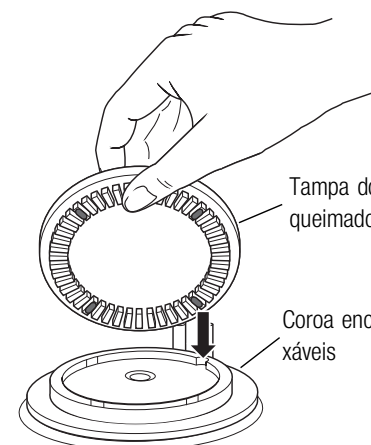
- Puxe o queimador para cima com a alavanca juntamente fornecida e posicione-o.



- Aparafuse a chapa de apoio para o queimador juntamente fornecida.



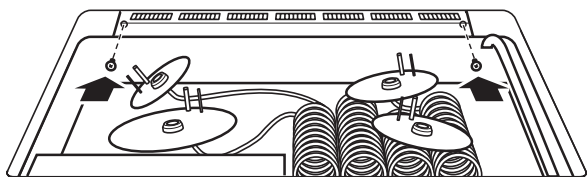
- Monte o queimador.



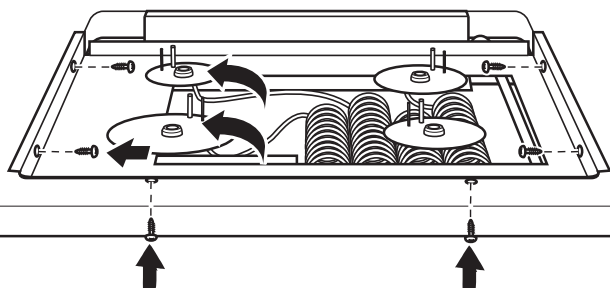
- Assente a tampa do queimador e a coroa encaixável. Ao fazer isto, esteja atento para que estas fiquem bem assentadas. Gire a tampa para trazê-la na posição correcta.

Para montar a placa do fogão

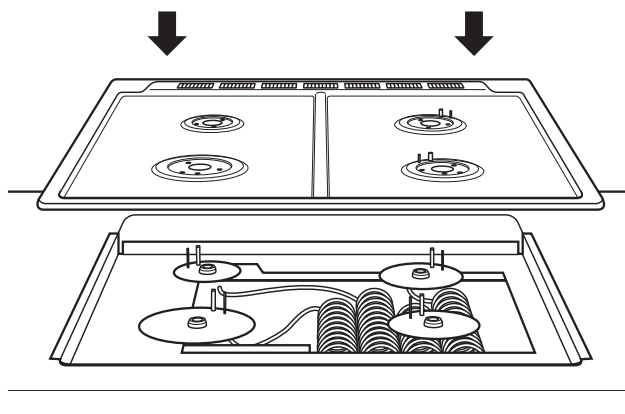
- Fixe o canal do ar de descarga, fornecido separadamente, no lado traseiro do entalhe do balcão de serviço com os parafusos 4,2 x 16 mm anexos.



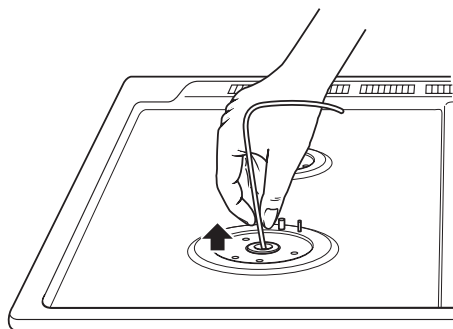
- Coloque o recipiente de montagem e fixe-o com parafusos 4,2 x 16 mm.



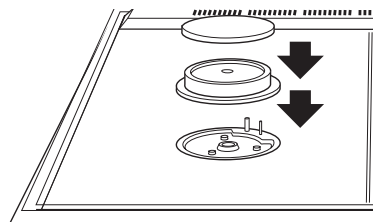
- Assente a placa do fogão.



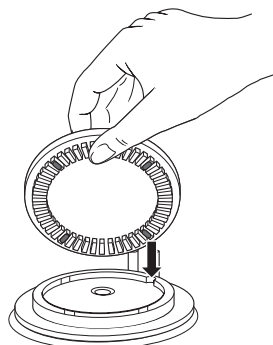
- Puxe o queimador para cima com a alavanca juntamente fornecida, posicione-o e aparafuse-o com três parafusos 4,2 x 16 mm e arruelas em U nos furos com ressalto roscado visível.



- Então ajuste a placa do fogão e fixe-a ao aparelho com parafusos 4,2 x 32 mm e arruelas em U nos furos restantes em cada um dos queimadores.



- Monte o queimador.



- Assente a tampa do queimador e a coroa encaixável. Ao fazer isto, esteja atento para que estas fiquem bem assentadas. Gire a tampa para trazê-la na posição correcta.

Para testar os cabos e tubulações de alimentação

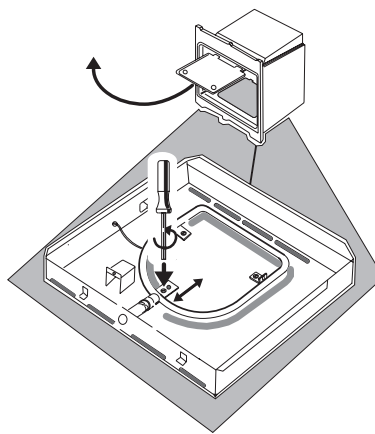
A alimentação de corrente eléctrica

- Verifique o assentamento do cabo de conexão. Ele não pode estar entalado, nem ser conduzido sobre o fogão integrável ou no canal de ar evacuado.

A alimentação de gás

- Verifique todas as junções quanto a sua estanqueidade. As mangueiras precisam estar assentadas suficientemente distantes de superfícies quentes. As mangueiras não podem ficar entaladas!

Para verificar o queimador do forno



- Acenda o queimador e verifique a estabilidade de combustão do mesmo.
- Aqueça o forno no mínimo por 10 minutos no nível de temperatura mais alto e, a seguir, passe para o nível mais baixo. O queimador precisa queimar com chama baixa, porém constante. Dado o caso, regule o ajuste de ar através do registo de ar.

As chamas precisam arder de forma retesada, porém não tão forte como as dos queimadores das zonas de cozinhar.

Valores aproximativos para o ajuste do ar

Erdgas H, E, E+	3,0 mm
Erdgas L, LL	1,0 mm
Flüssiggas 50 mbar	2,5 mm
Flüssiggas 30/37 mbar	3,0 mm

Para testar os queimadores das zonas de cozinhar

- Acenda os queimadores e verifique a estabilidade de combustão.
- As chamas precisam arder de forma retesada.

Ajuste por parte de fábrica / possibilidades de adaptação

Este aparelho pode ser adaptado a outros tipos de gás.

- 

Os trabalhos de ajuste e de adaptação só podem ser realizados por instaladores de gás, considerando-se as respectivas disposições!
Desconecte o aparelho da corrente eléctrica.
- 

O tipo de gás e a pressão de conexão precisam estar de acordo com o ajuste de gás indicado no aparelho.
O ajuste de fábrica está indicado sobre a placa de indicação ou sobre a placa do aparelho.

- 

Adaptações feitas posteriormente precisam ser indicadas, de forma duradoura, na placa do aparelho, a qual está localizada no mesmo.
- 

Só utilize bicos adquiridos do serviço de assistência técnica.

Tabela das pressões e dos tipos de gás permitidos

País (Abrev. de países cfe. ISO)	Gás natural H,E (G 20) mbar	Gás natural LL (G 25) mbar	Gás natural L (G 25) mbar	Par de pressão Gás natural (G 20/25) mbar	Propano (G 31) mbar	Par de pressão (Butano/Propano) (G 30/31) mbar	Butano (Butano/Propano) (G 30) mbar	Categoria
Alemanha (DE)	20	20					50	II ₂ ELL3B/P
Dinamarca (DK) Finlândia (FI) Suécia (SE) Islândia (IS) Noruega (NO)	20						28-30	II ₂ H3B/P
Países-Baixos (NL)			25 25		50		28-30	II ₂ L3P II ₂ L3B/P
França (FR) Bélgica (BE)				20/25		28-30/37		II ₂ E+3+
Grã-Bretanha (GB) Espanha (ES) Itália (IT) Portugal (PT) Irlanda (IE) Grécia (GR)	20					28-30/37		II ₂ H3+
Áustria (AT)	20						50	II ₂ H3B/P
Luxemburgo (LU)	20					28-30/37		I ₂ E, I ₃ +

Tabela de bicos

ipo de gás, Pressão	Queimador forte		Queimador normal		Queimador auxiliar		Queimador do forno	
	Bico principal	Bico de caudal mín.	Bico principal	Bico de caudal mín.	Bico principal	Bico de caudal mín.	Bico principal	Bico de caudal mín.
Gás natural H, E, E+ G 20 (20/25 mbar)	125	56	93	47	72	41	150	77
Gás natural LL G 25 (20 mbar)	145	62	117	52	79	47	165	82
Gás natural L G 25 (25 mbar)	118	61	104	49	78	44	155	80
Gás líquido butano/propano G 30 (50 mbar)	73	34	62	26	49	23	82	44
Gás líquido butano/propano G 30 (28-30/37 mbar)	81	39	70	28	53	24	92	52
Gás líquido propano G 31 (50 mbar)	79	36	67	30	51	26	89	48

Jogos de bicos para adaptação

Tipo de gás, Pressão	Jogos de bicos
Gás natural H, E , E+ G 20 (20/25 mbar)	
Gás natural LL G 25 (20 mbar)	Acess. nº. 219
Gás natural L G 25 (25 mbar)	
Gás líquido Butano/Propano G 30 (50 mbar)	Acess. nº. 211
Gás líquido Butano/Propano G 30 (28-30/37 mbar)	Acess. nº. 218
Gás líquido Propano G 31 (50 mbar)	

Tabela de cargas

Queimador		Gás natural 20 mbar 25 mbar		Butano/Propano	
		Carga kW	Carga kW	Débito de gás g/h	
Queimador auxiliar	gde.	1,1	1,1	79	
	peq.	0,3	0,3	22	
Queimador normal	gde.	1,9	1,9	137	
	peq.	0,38	0,38	27	
Queimador forte	gde.	2,8	2,8	202	
	peq.	0,56	0,56	40	
Queimador do forno	gde.	4,0	4,0	203	
	peq.	1,0	1,0	72	

Carga térmica nominal total = 11,7 kW
Carga conectada do aparelho = 843 g/h

Rendimentos úteis de acordo com a EN 437

Tipo de gás	Rendimento útil H _s 15 °C			
	MJ/m³	kWh/m³	MJ/kg	kWh/kg
Gás natural H (G20)	37,78	10,5		
Gás natural L (G25)	32,49	9,03		
Butano (G30)			49,47	13,75
Propano (G31)			50,37	14,00

Informe-se na empresa responsável de abastecimento de gás sobre o rendimento útil de funcionamento H_{sg} para o local de instalação do aparelho.

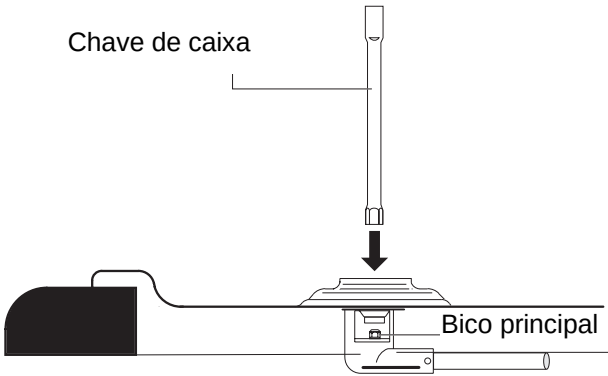
O débito de gás é calculado da seguinte forma:

Débito de gás em l/min = $\frac{\text{carga kW} \times 1000}{\text{valor operacional kWh/m}^3 \times 60}$

Para adaptar os queimadores das zonas de cozinhar

Bicos principais

Ao efectuar a adaptação a um outro tipo ou qualidade de gás, o bico principal precisa ser substituído.

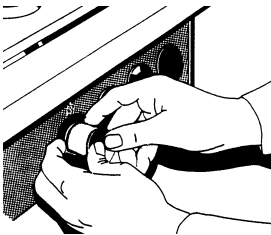


- Retire a tampa do queimador.
- Encaixe a chave de caixa no bico através do tubo Venturi do queimador e desaparafuse o bico.
- Introduza o novo bico na chave de caixa e aparafuse-o até o encosto.

Bicos de caudal mínimo de gás

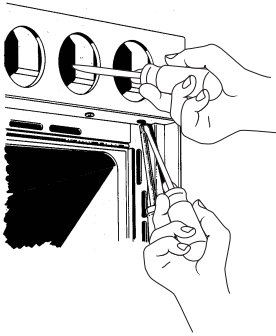
Após ter retirado os manípulos (para as zonas de cozinhar) e o painel de comando (veja abaixo), proceda o ajuste e a adaptação.

Em caso de gás natural e de gás líquido, os bicos de caudal mínimo de gás precisam ser substituídos. Aparafuse os bicos até o encosto (veja a tabela de jogos de bicos para adaptação).

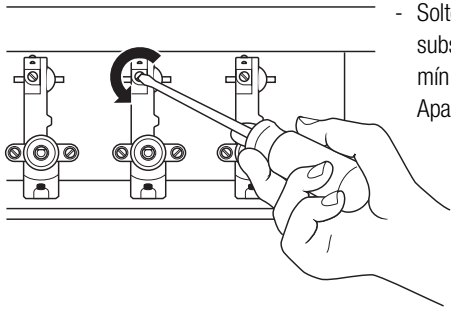


- Desconecte o aparelho da corrente eléctrica (retire a ficha de rede).
- Retire os manípulos para as zonas de cozinhar.
- Abra a porta do forno.

■ **Atenção!** O painel de comando permanece preso ao aparelho através da cablagem eléctrica. Por isso, maneye-o cuidadosamente.



- Desaparafuse os quatro parafusos localizados à esquerda e à direita, em baixo do painel de comando e ambos os parafusos localizados atrás do painel de comando. Levante o painel de comando, puxá-lo levemente para a frente pelo lado inferior e retirá-lo cuidadosamente por baixo.

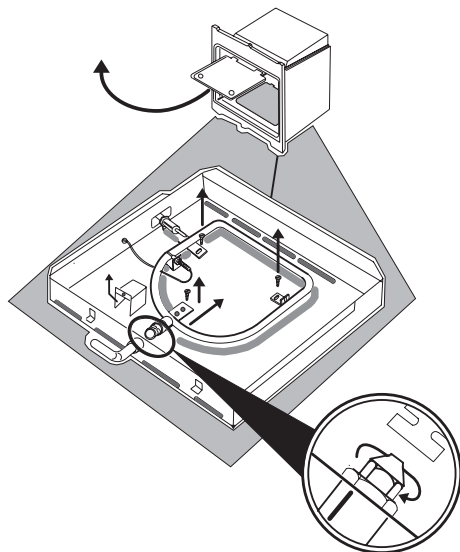


- Solte os parafusos, substitua os bicos de caudal mín. de gás. Aparafuse bem os parafusos.

Para adaptar o queimador do forno

Bico principal

Ao efectuar a adaptação, os bicos principais dos queimadores precisam ser substituídos.



- Solte a chapa de cobertura.
- Então, solte o registo de ar e o queimador do forno.
- Coloque as peças de lado e desatarraxe o bico do queimador com uma chave de caixa SW 14.
- Atarraxe um novo bico de acordo com a tabela de bicos.
- Volte a colocar o queimador e aparafusá-lo.
- Proceda o ajuste do ar (veja acima).

Bico de caudal mínimo de gás

A adaptação é efectuada no termóstato do forno. Para fazer isto, o painel de comando precisa ser retirado.

Em caso de gás natural e gás líquido

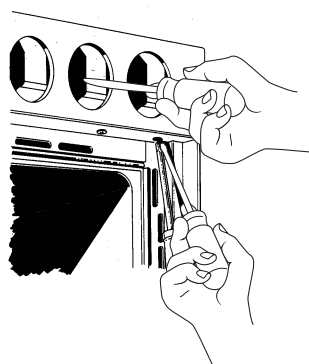
Desatarraxe o bico e substitua-o pelo novo bico. Atarraxe o novo bico até o encosto.

A seguir, verifique o processo de combustão.

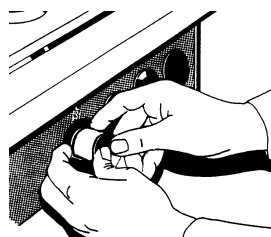
Montagem final

Após ter terminado os trabalhos de adaptação e regulação, pode ser feita a montagem final.

- O aparelho regularmente instalado deve ser protegido com uma cobertura para todos os lados de tal forma que não seja possível um contacto com as peças isoladas de funcionamento.
- A cobertura só pode ser removível com ajuda de ferramentas.



- Monte o painel de comando.



- Encaixe os manipuladores para o regulador das zonas de cozinhar.